

**FOODEXP 2024: DNA ORIGINI E CONTAMINAZIONI DELLA CUCINA ITALIANA
FORUM INTERNAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
3/4 APRILE 2024 - CHIOSTRO DEI DOMENICANI, LECCE**

Mercoledì 3 e giovedì 4 aprile 2024 ritorna FoodExp Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, ideato e organizzato da Sinext di Giovanni Pizzolante con il sostegno dell'Agencia Puglia Promozione della Regione Puglia, in collaborazione con Comune di Lecce, CCIAA Lecce, Confcommercio Lecce e con il supporto di numerosi partner pubblici e privati. L'atteso evento, che porta a Lecce l'alta ristorazione nazionale e internazionale e che coinvolge addetti ai lavori, giornalisti, imprenditori, manager e formatori quest'anno avrà come tema della sua **settima edizione "DNA Origini e contaminazioni della cucina italiana"** per raccontare l'identità contemporanea e i possibili scenari futuri della cultura gastronomica e culinaria del nostro Paese. Con il suo ricco programma di talk, show cooking, wine tasting, degustazioni gourmet e pranzi memorabili, FoodExp coinvolgerà quasi 100 ospiti, tra gradite conferme e importanti nuovi arrivi, e migliaia di appassionati e addetti ai lavori, provenienti da tutta la regione e non solo. FoodExp rientra tra le manifestazioni riconosciute e promosse dalle Istituzioni pugliesi che, in questo contesto, sono invitate a dialogare e a interagire su temi strategici quali **promozione turistica, sviluppo economico, formazione**: l'appuntamento, infatti, non solo genera interesse sul territorio e il coinvolgimento attivo degli operatori locali, ma – attraverso i suoi contenuti – valorizza le eccellenze pugliesi, rappresentanti del comparto turistico ed enogastronomico. *Novità di quest'anno è l'ingresso libero alla manifestazione per l'ascolto dei talk e dei teatri*: coerente con l'intenzione di essere un'iniziativa culturale e di formazione professionale, FoodExp vuole favorire l'accesso a tutti coloro che vogliono approfondire tematiche di interesse, siano essi studenti, professionisti o comunicatori. Restano con ticket d'ingresso gli spazi di degustazione, i pranzi e le cene.

IL PROGRAMMA

In costante evoluzione, il format FoodExp consolida gli appuntamenti di successo e ne introduce di nuovi, offrendo spazio e rilevanza a tutti gli ospiti. Sul **palco dei TALK**, dedicato agli speech, ai confronti istituzionali e agli approfondimenti delle tematiche centrali dell'evento, si avvicenderanno manager, imprenditori e innovatori del settore alberghiero, rappresentanti di istituzioni regionali e locali, giornalisti e protagonisti del mondo della ristorazione come, solo per fare qualche nome, **Alessandro Pipero** di Pipero - Roma, **Antonello Magistà** di Pashà - Conversano, **Gabriele Bianchi** di Relais Villa San Martino – Martina Franca, **Floriano Pellegrino e Isabella Potì** di Bros' –Lecce. Tra i talk anche quello di SanPellegrino, tra i main sponsor dell'evento, che porterà a Lecce l'esperienza di **S.Pellegrino Young Chef Academy**, iniziativa internazionale per la promozione dei giovani talenti. La mattina della seconda giornata avrà come focus principale la formazione ad alta professionalità e l'importanza di una sinergica connessione tra scuola e mondo del lavoro.

Il **TEATRO COOK** ospiterà le dinamiche e interattive performance live degli chef **Pietro Penna** di Casamatta Vinilia - Manduria, **Maksut Askar** di Neolokal - Istanbul, **Riccardo Forapani** di Cavallino - Maranello, **Guido Paternollo** di Pellico 3 - Milano, **Roy Caceres** di Orma - Roma, **Davide Di Fabio** di Dalla Gioconda - Gabicce Monte, **Edoardo Traverso** di Identità Golose - Milano, **Riccardo Canella, Chiara Pavan e Francesco Brutto** di Venissa - Mazzorbo, **Paolo Griffa** di Paolo Griffa Al Caffè Nazionale - Aosta. **Massimo Piccolo** di Flora Restaurant - Roma, per la prima volta a FoodExp, condurrà un Teatro dedicato alla Pasta con i pregiati prodotti Monograno Felicetti, un altro main sponsor del Forum.

Nella due giorni di FoodExp, a parlare del comfort food per eccellenza, sul palco del **TEATRO PIZZA**, saranno **Ciccio Vitiello** di Cambia-Menti - Caserta, **Denis Lovatel** di Denis - Milano e **Gianni Di Lella** di Pizzeria La Bufala - Maranello insieme a insieme a **Richard Abou Zaki** di Retrosцена - Porto San Giorgio. A introdurre i partecipanti alla manifestazione al mondo **MIXOLOGY** saranno **Alfonso Califano e Natale Palmieri**, fondatori di Bar Cinquanta Spirito Italiano - Pagani e **Giulia Caffiero** che, nel ristorante tre selle Michelin Geranium di Copenaghen, è Assistant Restaurant Manager.

Il giardino del Chiostro sarà dedicato al **TEATRO GRILL & BBQ** con quattro appuntamenti suddivisi nelle due giornate sotto il segno della Puglia: mercoledì mattina sarà la volta di **Alfredo De Luca** di Taverna Del Porto - Tricase e, a seguire, la squadra del ristorante Lilith - Vanze, coordinata dallo chef **Matteo Romano**. Giovedì si daranno il cambio **Cosimo Russo**, dell'omonimo ristorante a Leverano, e **Valentina Rizzo** di Farmacia dei Sani - Ruffano.

I due **pranzi "MEMORABILI"**, che offrono l'eccezionale opportunità di sedersi a tavole di chef blasonati senza muoversi da Lecce, vedranno impegnati **Alberto Gipponi di Dina - Gussago e Domingo Schingaro di Due Camini - Savelletri**. Lo spazio **FoodExp Gourmet** accenderà i riflettori sugli chef e sui piatti dei ristoranti ES cantina e ristorante di Manduria, Il pettolino di Gallipoli, Zéphyr La Fiermontina di Lecce, Aqua Le Dune Suite Hotel di Porto Cesareo, Santavoglia di Lecce, Il Vico del Gusto di Lecce, Duca D'Ugento di Ugento, Lazzaro e Caterina Palazzo Presta di Gallipoli, Classe 80 di Otranto, Bistro Chef Gianluca di Taviano.

Nella sala **PROJECT WORK**, attività dedicate alla formazione, tra cui la presentazione agli Istituti alberghieri di Puglia di due realtà d'eccellenza nazionali quali **Congusto Institute e Alma Scuola Internazionale di cucina italiana**. Attenzione anche da parte di Regione Puglia, con l'Assessorato Istruzione, Lavoro e Formazione, al modello FoodExp: con una tavola rotonda dedicata, l'Istituzione regionale cercherà, insieme ai professionisti del settore, di **mappare i fabbisogni delle competenze nell'enogastronomia e nell'ospitalità contemporanea**, per un'evoluzione consapevole e sostenibile del settore turistico. Nella sala PROJECT WORK, per il secondo anno, si terrà anche la preview del Festival di **Gastronomika**, think tank per i protagonisti dell'enogastronomia italiana under 40 in programma a Milano a maggio. A Lecce sarà organizzato un tavolo di lavoro incentrato sui giovani protagonisti pugliesi che si confronteranno sul prossimo

tema del festival: "A tutti i costi". E sempre nella medesima sala, i giornalisti del **magazine Grande Cucina** avranno il loro spazio interviste, per approfondire i contributi degli ospiti presenti alla manifestazione.

Sotto il porticato saranno posizionati **i banchi dell'area espositiva "Only the best"**, dedicata ad aziende del settore vitivinicolo e alimentare.

Le cene organizzate da FoodExp saranno veri e propri eventi, non solo al Chiostro, ma anche in splendide location di Lecce. Il primo Welcome Dinner, martedì 2 aprile, sarà presso Classé Restaurant e vedrà impegnati gli chef Ivan Tronci, chef resident del ristorante, Maksut Askar di Neolokal, Roy Caceres di Orma, Riccardo Forapani di Cavallino, Antonio Zaccardi di Pashà. L'after dinner sarà a cura di Afonso Califano di Cinquanta Spirito Italiano, bar di Pagani, numero 158 al mondo nella Top 500 bars. Mercoledì 3 aprile la serata sarà a Torre del Parco e gli chef promotori della cena "I soliti cretini" saranno Diego Rossi di Trippa, Francesco Brutto e Chiara Pavan di Venissa, Riccardo Canella, Domenico Schingaro di Due Camini e Franco Pepe di Pepe in grani. A chiudere l'edizione 2024 di FoodExp sarà il Gala Dinner al Chiostro dei Domenicani con Davide Di Fabio di Dalla Gioconda, Alberto Gipponi di Dina, Matteo Baronetto di Del Cambio, Angelo Sabatelli dell'omonimo ristorante e Donato Episcopo di Gimmi, chef resident Chiostro dei Domenicani.

"Nei due giorni di evento, cercheremo di comprendere come e chi alimenta il costante e interessante divenire della cucina italiana – dice Giovanni Pizzolante - Abbiamo una nuova generazione di cuochi che sta portando avanti il suo pensiero innovativo pur nel solco della tradizione; ci sono chef dallo spirito libero che non temono di sovvertire le regole; infine ci sono gli stranieri che hanno trovato in Italia la loro seconda casa e che propongono piatti senza confini, dove ingredienti, lavorazioni, idee si mescolano e contaminano con risultati spesso sorprendenti. A FoodExp parleremo di questo e della tendenza, sempre più diffusa, a recuperare, a tavola, il desiderio e il piacere della condivisione e di interazione. Nello sviluppare il programma di questa edizione abbiamo registrato una rinnovata voglia di immediatezza e convivialità, senza i filtri dei social, che sembrano connettere ma in realtà portano a un inevitabile isolamento".

FoodExp Forum Internazionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

Con il patrocinio di Regione Puglia, Comune di Lecce, Camera di Commercio Lecce, Confcommercio Lecce.

Main Sponsor: Agugiaro & Figna, S. Pellegrino Acqua Panna, Felicetti, Berlucchi, Berto's, Parmigiano Reggiano, Parmalat linea Professional, Banca Popolare Pugliese, Novaleas, AIS Lecce, Chiostro dei Domenicani.

Ufficio Stampa Nazionale - Federica Sgrazzutti press.sgrazzutti@gmail.com – 3497552890

Ufficio Stampa Regionale – CoolClub (Pierpaolo Lala) pierpaolo@coolclub.it – 3394313397